

Rezept

# Vegetarische Pizzawaffeln

Ein Rezept von Vegetarische Pizzawaffeln, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1 Päckchen</b> Trockenhefe	<b>1 TL</b> Zucker
<b>40 g</b> Pinienkerne	<b>50 g</b> getrocknete Tomaten in Öl
<b>75 g</b> entsteinte grüne oder schwarze Oliven	<b>1 TL</b> getrockneter Oregano
<b>300 g</b> Mehl	Salz
Pfeffer	<b>2</b> Eier
<b>75 ml</b> Olivenöl	Fett fürs Waffeleisen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

## Zubereitung

1. Die Hefe mit 1 TL Zucker und 100 ml lauwarmem Wasser verrühren. Zugedeckt 15 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen. Währenddessen die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Die Tomaten auf Küchenkrepp entfetten. Pinienkerne, Tomaten und Oliven mittelfein hacken und mischen. Mit Oregano würzen.
2. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Das Hefewasser,  $\frac{1}{4}$  l lauwarmes Wasser, 2 Prisen Salz, Pfeffer, die Eier und das Olivenöl zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt 30 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen.
3. Den Oliven-Tomaten-Mix unter den Teig ziehen. Das Waffeleisen vorheizen, die vier Backflächen dünn einfetten. Jeweils 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backflächen geben. Die Waffeln in 2-3 Min. goldgelb backen. Auf einen Kuchenrost legen. Weiter so verfahren, bis der Teig verbraucht ist.